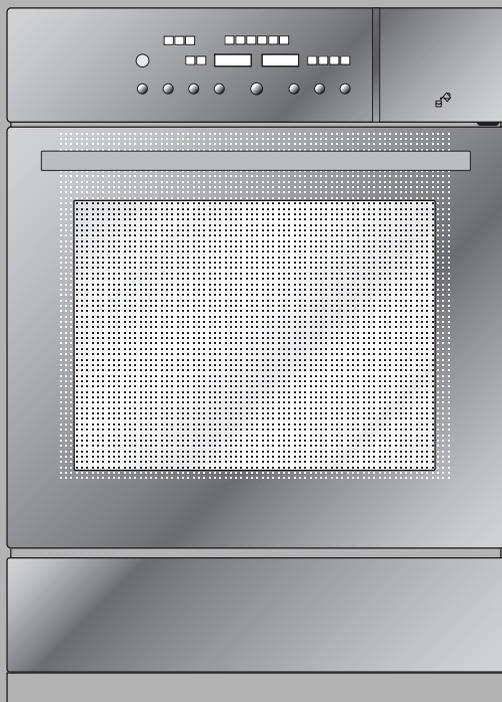
V-ZUG Ltd

Forno combinado a vapor

Combair-Steam S

Manual de instruções

Estimados clientes V-ZUG,

Muito obrigado por ter optado pela aquisição de um dos nossos produtos.

O aparelho satisfaz elevadas exigências e o seu manuseamento é simples. Todavia, leia cuidadosamente este manual de instruções. Assim, familiariza-se com o aparelho e pode utilizar o mesmo de forma optimizada e sem falhas.

Observe as indicações de segurança.

Alterações

Os textos, as imagens e os dados correspondem ao estado técnico do aparelho no momento da impressão deste manual de instruções. No âmbito do aperfeiçoamento, reservamos o direito de efectuar alterações.

Símbolos utilizados

Assinala todas as indicações importantes para a segurança. A sua inobservância pode causar ferimentos e danos no aparelho ou nos móveis!

▶ Assinala etapas de trabalho que têm de ser realizadas sequencialmente.
  – Descreve a reacção do aparelho em relação à etapa de trabalho realizada.

■ Assinala uma enumeração.

Assinala indicações úteis para o utilizador.

Campo de aplicação

O número do modelo corresponde aos 3 primeiros dígitos da placa de características. Este manual de instruções é válido para os seguintes modelos:

Tipo	N.º de modelo	Sistema de medição
CS-S	758	55-600 / 55-762
CS-S	858	60-600 / 60-762

As diferenças das versões estão referidas no texto.

Índice

Indicações de segurança

O aparelho corresponde aos regulamentos técnicos em vigor e às prescrições de segurança válidas. Contudo, para evitar danos e acidentes, pressupõe-se um manuseamento adequado do aparelho. Observe as indicações deste manual de instruções.

Em conformidade com a norma IEC 60335-1 aplica-se o seguinte:

- As pessoas (incluindo crianças) que não estejam aptas a utilizar o aparelho de modo seguro devido às suas capacidades sensoriais ou mentais ou devido à sua falta de experiência ou falta de conhecimento, não podem utilizar este aparelho sem supervisão ou instruções de uma pessoa responsável pela segurança.

Antes da primeira colocação em funcionamento

- O aparelho pode apenas ser montado e ligado à rede eléctrica de acordo com o manual de instalação fornecido em separado. Solicite os serviços de um técnico de instalação/electricista especializado para realizar os trabalhos necessários.
- Elimine o material da embalagem de acordo com os regulamentos locais.
- Antes de utilizar pela primeira vez o novo aparelho acabado de instalar, tenha atenção às indicações no capítulo 'Primeira colocação em funcionamento'.
- Proceda aos ajustes do utilizador pretendidos.

Finalidade prevista

- O aparelho destina-se à preparação de refeições caseiras. Em caso de utilização diferente da prevista ou tratamento incorrecto do aparelho, não poderá ser assumida responsabilidade por eventuais danos.
- Não utilizar o aparelho para aquecer ou humidificar a cozinha.
- O aparelho deverá apenas ser instalado e utilizado com temperaturas ambientes que se situem entre os 5 °C e 35 °C. Em caso de formação de gelo, a água residual das bombas pode congelar e danificar as mesmas. Se existir este risco, contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Pode apenas ser utilizado o sensor de temperatura de núcleo fornecido com o aparelho.
- As reparações, modificações ou manipulações efectuadas no aparelho, especialmente nas peças com condução de corrente, podem apenas ser realizadas pelo fabricante, o seu Serviço de Apoio ao Cliente ou uma pessoa com competências semelhantes. As reparações inadequadas podem originar acidentes graves, danos no aparelho e nas infra-estruturas, bem como falhas de funcionamento. Em caso de falha de funcionamento no aparelho ou em caso de tarefa de reparação, respeite as indicações no capítulo Serviço de reparações. Se necessário, contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Apenas é permitido utilizar peças de substituição originais.
- Guarde cuidadosamente o manual de instruções, para que o possa consultar a qualquer altura. Se vender ou entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual de instalação, em conjunto com o manual de instruções. Deste modo, o novo proprietário pode informar-se sobre o funcionamento correcto e as respectivas indicações do aparelho.

Com crianças em casa

- As peças de embalagem (p. ex. películas, esferovite) podem ser perigosas para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha as peças de embalagem afastadas das crianças.
- O aparelho destina-se a ser utilizado por adultos familiarizados com o conteúdo deste manual de instruções. Muitas vezes, as crianças não conseguem aperceber-se dos perigos que resultam do manuseamento de electrodomésticos. Por isso, certifique-se de que tomou as devidas precauções e não deixe as crianças brincarem com o aparelho - existe perigo de ferimentos para as crianças.
- Utilize o bloqueio de segurança.

Acerca da utilização

- Se o aparelho apresentar danos visíveis, não coloque o mesmo em funcionamento e contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Assim que for detectada uma falha de funcionamento, o aparelho deve ser desligado da rede eléctrica.
- Tenha atenção para que cabos de ligação de outros electrodomésticos não fiquem presos na porta do aparelho. Isso pode danificar o isolamento eléctrico.
- Se o cabo de ligação do aparelho estiver danificado, este terá de ser substituído pelo Serviço de Apoio ao Cliente, para evitar situações de perigo.
- Antes de fechar a porta do aparelho, certifique-se de que não existem corpos estranhos ou animais de estimação dentro do compartimento de cozedura.
- Não guarde objectos dentro do compartimento de cozedura que, durante uma activação acidental do mesmo, possam representar um perigo. Não armazene materiais sensíveis a temperaturas ou facilmente inflamáveis como, p. ex., produtos de limpeza, sprays limpa-fornos, etc., no compartimento de cozedura ou na gaveta de aquecimento.
- Durante o funcionamento do grill, mantenha a porta do aparelho fechada. Caso contrário, o calor pode danificar os elementos de comando e de indicação ou os móveis embutidos que se situam acima do aparelho.

Cuidado, perigo de queimadura!

- O aparelho fica muito quente durante o funcionamento.
- Durante o processo de cozedura gera-se calor. A porta do aparelho, em especial o vidro, pode ficar quente. Perigo de queimadura. Não toque no vidro e mantenha as crianças afastadas!
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor bem como gotas de água. Se existir vapor no aparelho, não introduza as mãos no mesmo!
- Gorduras e óleos sobreaquecidos incendeiam-se facilmente. Aquecer óleo no compartimento de cozedura para alourar carne é perigoso, pelo que deve abster-se de o fazer. Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água (perigo de explosão)! Abafe o incêndio com panos húmidos e mantenha as portas e janelas fechadas.
- Os alimentos aquecidos não podem ser regados com bebidas espirituosas (conhaque, whisky, aguardente), perigo de explosão!
- No compartimento de cozedura, os acessórios como a grelha, os tabuleiros, etc. ficam quentes. Consequentemente, utilize luvas de protecção ou pegas.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando secar ervas aromáticas, pão, cogumelos, etc. Em caso de secagem excessiva existe perigo de incêndio.
- Se detectar fumo devido a um possível incêndio do aparelho ou no compartimento de cozedura, mantenha a porta do aparelho fechada. Desligue o aparelho ou interrompa a alimentação eléctrica.
- O aparelho aquecido permanece quente durante algum tempo após a sua desactivação e arrefece apenas lentamente para a temperatura ambiente. Aguarde o tempo necessário antes de realizar, por, trabalhos de limpeza.

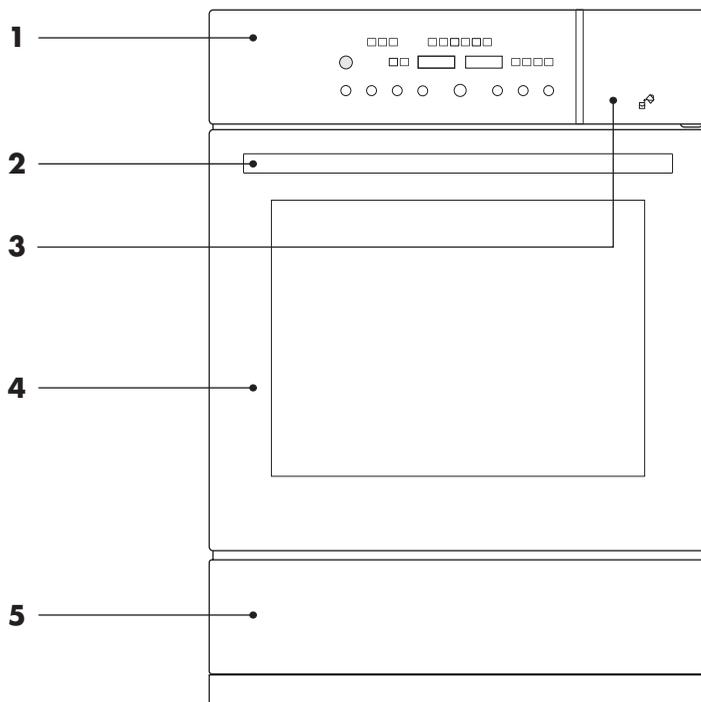
Cuidado, perigo de ferimentos!

- Quando utilizar e cuidar do aparelho, tenha atenção para que ninguém introduza os dedos nas dobradiças da porta. Caso contrário, existe perigo de ferimento durante o movimento da porta do aparelho. Tenha especial atenção na presença de crianças.
- Deixe a porta do aparelho aberta apenas na posição bloqueada. A porta do aparelho, quando aberta, representa um perigo de tropeçamento e esmagamento! Não se sente nem encoste à porta do aparelho e não utilize a mesma como superfície de apoio.

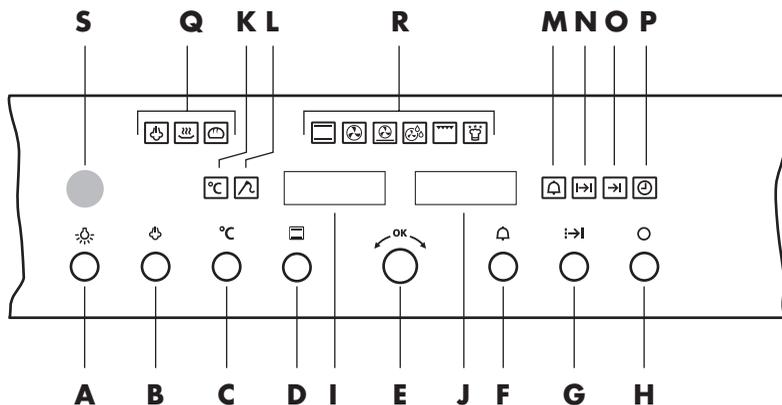
Desta forma, evita danos no aparelho

- Não bata a porta do aparelho.
- Não coloque os tabuleiros, o recipiente de cozedura perfurado, tabuleiros em aço inoxidável, recipientes em vidro, grelhas e outros objectos directamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não coloque película aderente ou folha de alumínio no fundo do compartimento de cozedura. Isso provoca danos permanentes.
- As facas ou os cortadores de piza causam danos visíveis no tabuleiro original, no tabuleiro em aço inoxidável ou no recipiente de cozedura perfurado.
- Para cozinhar a vapor, coloque sempre o tabuleiro em aço inoxidável por baixo do recipiente de cozedura perfurado ou da grelha, para recolher eventuais resíduos dos alimentos e condensado que eventualmente possam cair.
- Para cozinhar a vapor, não utilize o tabuleiro original.
- Não utilize objectos no compartimento de cozedura que possam enferrujar, uma vez que estes podem originar a formação de ferrugem dentro do mesmo.
- Após a utilização, seque e areje bem o compartimento de cozedura, para evitar a corrosão. Para isso, deixe a porta do aparelho aberta, em posição bloqueada.
- Durante os trabalhos de limpeza tenha atenção para não entrar água no aparelho. Utilize apenas panos ligeiramente húmidos. Nunca pulverize o interior ou exterior do aparelho com água. Não utilize um aparelho de limpeza de alta pressão. A água que penetra no aparelho pode causar danos.

Descrição do aparelho

Configuração

1 Elementos de comando e de indicação
2 Pega da porta
3 Compartimento para o recipiente da água (incl. manual de instruções abreviado)
4 Porta do aparelho
5 Gaveta de aquecimento*

* depende do modelo

Elementos de comando e de indicação

Botões

A	Iluminação	**F**	Temporizador
B	Modo de funcionamento com vapor	**G**	Tempo de funcionamento e hora de desactivação
C	Temperatura do compartimento de cozedura/temperatura de núcleo	**H**	Desligar
D	Modo de funcionamento sem vapor	**I**	Gaveta de aquecimento*
E	Botão de ajuste		

Elementos de indicação

J	Temperatura	**K**	Hora, tempo e temporizador

Símbolos

L	Temperatura do compartimento de cozedura	**Q**	Hora
M	Temperatura de núcleo	**R**	Modos de funcionamento com vapor
N	Temporizador	**S**	Modos de funcionamento sem vapor
O	Tempo de funcionamento	**T**	Gaveta de aquecimento*
P	Hora de desactivação		
U	Interface de comunicação		

* depende do modelo

1 Porta do aparelho

2 Junta da porta

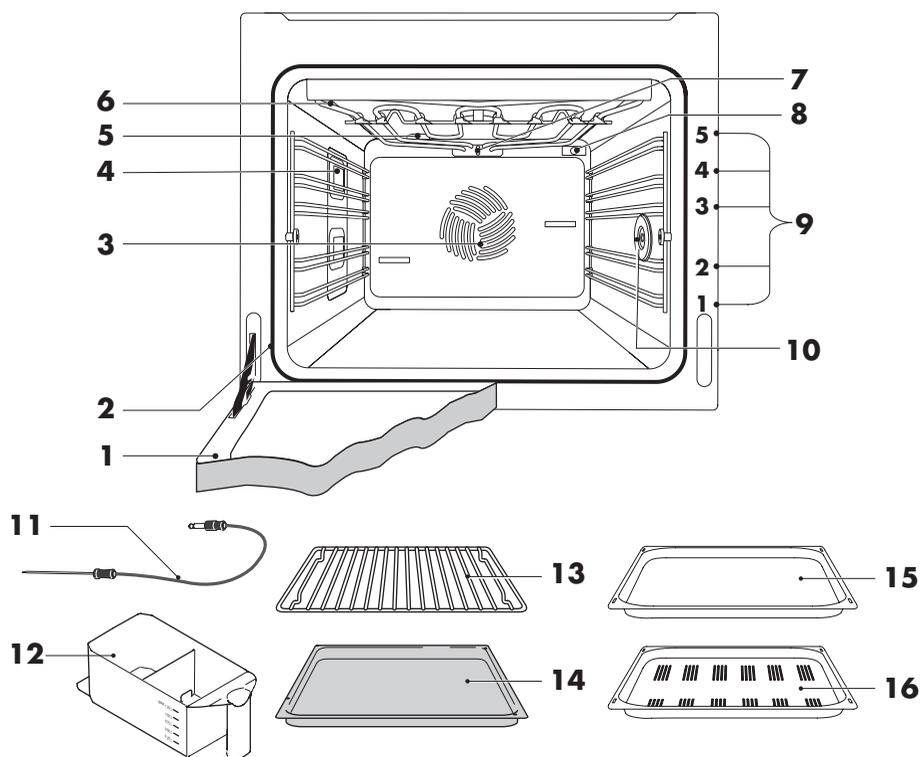
3 Ventilador de ar quente

4 Iluminação

5 Ventilação do compartimento de cozedura

6 Grill/aquecimento superior

7 Sensor de temperatura do compartimento de cozedura

8 Entrada de vapor

9 Calha

10 Tomada para a ficha do sensor de temperatura de núcleo

11 Sensor de temperatura de núcleo

12 Recipiente da água

13 Grelha

14 Tabuleiro original

15 Tabuleiro em aço inoxidável

16 Recipiente de cozedura perfurado

Primeira colocação em funcionamento

Antes de utilizar, pela primeira vez, o aparelho novo, terá de realizar as seguintes tarefas.

- ▶ Retire os materiais de embalagem e transporte do compartimento de cozedura.
- ▶ Se, no elemento de indicação direito estiver a piscar 12:00, rode o botão de ajuste OK até ser apresentada a hora pretendida.
  – Após aprox. 15 segundos, a indicação deixa de piscar e a hora é aplicada.
- ▶ Aqueça o aparelho vazio com o modo de funcionamento e à temperatura máxima do compartimento de cozedura, durante aprox. 1 hora. Uma vez que se vão formar alguns odores e fumos aconselhamos que, durante este período de tempo, a cozinha seja bem arejada.

Informações gerais quanto à utilização

Os modos de funcionamento, a temperatura do compartimento de cozedura e de núcleo, bem como o tempo e diversas outras funções podem ser seleccionadas tocando uma ou mais vezes no respectivo botão.

- O símbolo da função seleccionada está iluminado ou pisca.
- No elemento de indicação correspondente pisca uma sugestão.
- Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar o valor proposto.
- Premindo o botão de ajuste OK, o aparelho inicia de imediato.
- Se não premir o botão de ajuste, o aparelho arranca automaticamente, aprox. de 15 segundos após o último ajuste.
- É possível efectuar outros ajustes ou alterações a qualquer momento.
- O aparelho desliga-se, tocando no botão ◯.

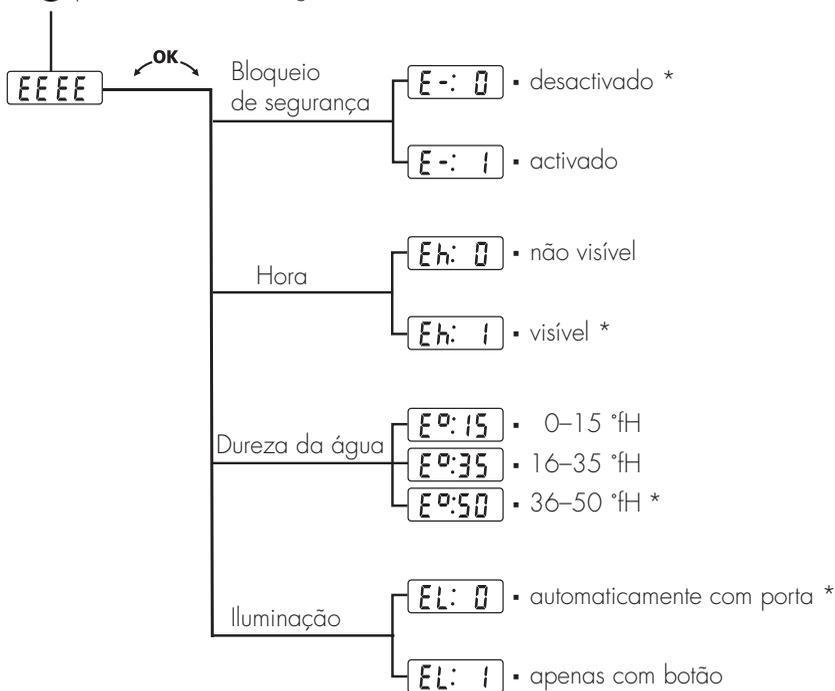
Ajustes do utilizador

Pode adaptar os ajustes do aparelho às suas necessidades. O procedimento é análogo para todos os ajustes do utilizador.

O seguinte gráfico oferece uma vista geral dos possíveis ajustes do utilizador.

► Mantenha o botão ◯ premido durante 5 segundos.

EEEE — OK

- Bloqueio de segurança
  - E-: 0 ▪ desactivado *
  - E-: 1 ▪ activado
- Hora
  - Eh: 0 ▪ não visível
  - Eh: 1 ▪ visível *
- Dureza da água
  - E°:15 ▪ 0–15 °fH
  - E°:35 ▪ 16–35 °fH
  - E°:50 ▪ 36–50 °fH *
- Iluminação
  - EL: 0 ▪ automaticamente com porta *
  - EL: 1 ▪ apenas com botão

* ajuste de fábrica

Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança tem por objectivo evitar a activação involuntária do aparelho.

Activar/desactivar o bloqueio de segurança

▶ Com o aparelho desligado, mantenha o botão ◯ premido durante 5 segundos.
  – O elemento de indicação exibe [EEEE].

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  – Com o bloqueio de segurança desactivado, o elemento de indicação exibe [E-: 0].

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  – No elemento de indicação pisca [E-: 0].

▶ Rodando o botão de ajuste OK, o elemento de indicação comuta para [E-: 1], para o bloqueio de segurança.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

▶ Para sair dos ajustes do utilizador, toque no botão ◯.
  – O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Utilização com o bloqueio de segurança activado

Se tocar no botão ♨ quando o bloqueio de segurança está activado
- é emitido um sinal sonoro de aviso duplo
- tocar no botão não surte qualquer efeito
- o elemento de indicação exibe [----].

▶ Com o bloqueio de segurança activado, toque em simultâneo no botão ◯ e ♨.
  – O bloqueio de segurança está desactivado. Pode prosseguir-se com a utilização da forma habitual.
  – 10 minutos após a desactivação do aparelho, o bloqueio de segurança volta a ser automaticamente activado.

Os botões 🔔 e ⇥ podem ser utilizados directa e independentemente do bloqueio de segurança.

Indicador da hora

Opte entre

- Eh: 0 (não visível)
- Eh: 1 (visível)

Com o ajuste «não visível», o indicador mantém-se sem iluminação quando o aparelho está desligado. Assim, reduz-se o consumo de energia. Com o aparelho ligado, a hora é visível.

Activar/desactivar o indicador da hora

► Com o aparelho desligado, mantenha o botão ◯ premido durante 5 segundos.
  – O elemento de indicação exibe EEEE.

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  – O elemento de indicação exibe E-: 0.

► Rode o botão de ajuste OK até o elemento de indicação Eh: 1 da hora apresentar visível.

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  – No elemento de indicação pisca Eh: 1.

► Rode o botão de ajuste OK.
  – O elemento de indicação Eh: 0 da hora apresenta Não visível.

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

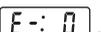
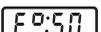
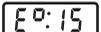
► Para sair dos ajustes do utilizador, toque no botão ◯.
  – O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Dureza da água

O aparelho dispõe de um sistema, que indica automaticamente o momento indicado para a descalcificação. Nas casas com água muito macia (também através de um aparelho para descalcificação da água) e com água de dureza média, é possível optimizar este sistema, ajustando a respectiva faixa nos ajustes do utilizador.

Estão disponíveis três faixas de ajuste para a dureza da água

Faixa	Dureza da água [°fH]
água muito macia	0,5 até 15
água média	16 até 35
água muito dura	36 até 50

De fábrica vem ajustada a faixa de água dura.

- ► Com o aparelho desligado, mantenha o botão ◯ premido durante 5 segundos.
  - – O elemento de indicação exibe EEEE.
- ► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  - – O elemento de indicação exibe E-: 0.
- ► Rode o botão de ajuste OK até o elemento de indicação E°:50 apresentar para água muito dura.
- ► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  - – No elemento de indicação pisca E°:50.
- ► Rode o botão de ajuste OK até ser apresentada a dureza da água correspondente.
  - – O elemento de indicação apresenta E°:15 para água muito macia ou E°:35 para água de dureza média.
- ► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
- ► Para sair dos ajustes do utilizador, toque no botão ◯.
  - – O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Iluminação

Opte entre

- EL: 0 (automaticamente com abertura da porta)
- EL: 1 (apenas com botão)

No ajuste «automaticamente com abertura da porta», a iluminação é ligada quando a porta do aparelho é aberta ou desligada quando a porta é fechada.

A iluminação pode ser ligada ou desligada a qualquer momento, tocando no botão ☼.

Se a iluminação não for desligada através de toque no botão ☼, este apaga-se automaticamente, 30 minutos após o fim do funcionamento.

Cozer e assar

Modos de funcionamento

Cozinhar a vapor

► Toque 1× no botão ♨.
– Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 100 °C (corresponde à temperatura de ebulição máxima possível)
Faixa de temperaturas: 30 °C a 100 °C

Durante a função cozinhar a vapor é introduzido vapor, proveniente de um gerador de vapor, dentro do compartimento de cozedura. Em simultâneo, o ar quente circulante auxilia o processo de aquecimento do aparelho. O vapor aquece ou cozinha os alimentos.

- Cozinhar legumes a 100 °C
  - ► Para cozinhar legumes a vapor, utilize o recipiente de cozedura perfurado.
  - ► De preferência, os legumes devem apenas ser temperados com sal depois de cozinhados.
- Cozinhar arroz, cereais e leguminosas, mediante a adição de líquido, a 100 °C
  - ► Juntamente com os alimentos, coloque líquido num recipientes em vidro ou porcelana ou numa frigideira adequada e coloque-o sobre a grelha.
- Escalfar carne e peixe entre 80 °C e 100 °C
  - ► Para escalfar, utilize o recipiente de cozedura perfurado ligeiramente untado.
- Secar frutos e frutos silvestres a vapor a 100 °C
- Preparar sobremesas delicadas, como pudim flan a 90 °C
  - ► Para a preparação, coloque as tacinhas preparadas no recipiente de cozedura perfurado.
- Preparar iogurte a 40 °C
  - ► Para a preparação, coloque os frasquinhos ou a taça no recipiente de cozedura perfurado.

Para cozinhar a vapor, coloque sempre o tabuleiro em aço inoxidável por baixo do recipiente de cozedura perfurado ou da grelha, para recolher eventuais resíduos dos alimentos e condensado que eventualmente possam cair.

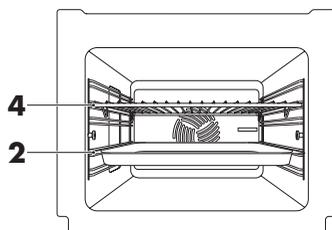
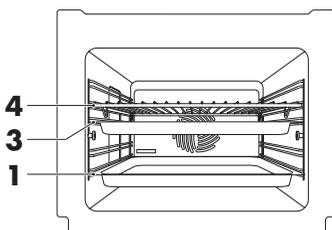
Regenerar

- ▶ Toque 2× no botão.
  - – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 120 °C
    Faixa de temperaturas: 100 °C a 150 °C

Durante a regeneração (reaquecimento), o compartimento de cozedura é aquecido com vapor e com ar quente circulante. Desta forma, é possível um aquecimento rápido e uniforme do alimento, sem que o mesmo seque.

- Aquecer refeições pré-cozinhadas entre 110 °C e 130 °C
  - ▶ Para aquecer, distribua a quantidade pretendida em louça adequada (excepto louça de plástico) e coloque-a sobre a grelha na calha **2**. Não é necessário tapar o alimento.
- Preparar refeições pré-cozinhadas, refeições prontas e refeições congeladas entre 110 °C e 130 °C
  - ▶ Para aquecer, distribua a quantidade pretendida em louça adequada (excepto louça de plástico) e coloque-a sobre a grelha.

No máximo, pode proceder-se à regeneração em três calhas em simultâneo:

- Para o aquecimento simultâneo de dois pratos
  - ▶ Coloque o tabuleiro em aço inoxidável na calha **2** e a grelha na calha **4**

- Para o aquecimento simultâneo de três pratos
  - ▶ Coloque o tabuleiro em aço inoxidável na calha **1**, o recipiente de cozedura perfurado na calha **3** e a grelha na calha **4**

Cozer profissional

► Toque 3x no botão ♨.
– Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 210 °C
Faixa de temperaturas: 100 °C a 230 °C

Na função cozer profissional, o alimento é colocado dentro do compartimento de cozedura frio, sem pré-aquecimento. Após o início, numa primeira fase, o alimento é vaporizado e, em seguida, após um tempo de confecção a vapor, dependendo da quantidade, é comutado automaticamente para a segunda fase – a fase com ar quente circulante.

- Cozer pães grandes com farinha refinada ou farinhas integrais, com fermento ou massa azeda entre 190 °C e 210 °C
  - ► Coloque a massa do pão no tabuleiro original ou numa forma inoxidável adequada (em vidro, cerâmica, silicone ou semelhante).
- Cozer pãezinhos com farinha refinada ou farinhas integrais, com fermento ou massa azeda entre 190 °C e 210 °C
  - ► Coloque pãezinhos os no tabuleiro original. É possível utilizar papel para forno do modo habitual.
- Cozer gugelhupf, savarin, etc. entre 190 °C e 210 °C
  - ► Coloque a massa preparada no tabuleiro em aço inoxidável ou numa forma inoxidável adequada (em vidro, cerâmica, silicone ou semelhante).
- Cozer alimentos de massa folhada, com ou sem recheio, fresca ou congelada, entre 190 °C e 210 °C
  - ► Coloque os bolos no tabuleiro em aço inoxidável – não unte a superfície.

Se utilizar a função cozer profissional várias vezes consecutivas, não é possível obter sempre o mesmo resultado. O compartimento de cozedura tem de arrefecer entre duas utilizações da função cozer profissional. Apenas assim é possível realizar correctamente uma nova fase com vapor.
Para um arrefecimento mais rápido do compartimento de cozedura:

► deixar a porta do aparelho aberta.

► Seleccione o modo de funcionamento [ventilador] 30 °C.

► Inicie a segunda utilização da função cozer profissional apenas quando o indicador de temperatura apresentar [- - - 0] (após aprox. 30 min.).

Ar quente circulante e vapor

► Toque 4× no botão .
– Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 180 °C
Faixa de temperaturas: 30 °C a 230 °C

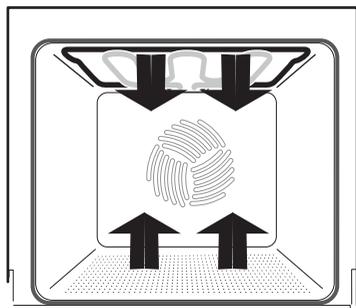
Os elementos de aquecimento, situados por trás da parede posterior do aparelho, aquecem o ar do compartimento de cozedura e o ventilador de ar quente faz circular homogeneamente o ar do compartimento de cozedura. Premindo o botão de ajuste OK ou o botão , é possível, a qualquer momento, adicionar vapor. Premindo o botão de ajuste OK ou o botão , é possível, a qualquer momento, interromper a adição de vapor.

– Quando a adição de vapor não está activada, o símbolo pisca, quando está activada, mantém-se iluminado.

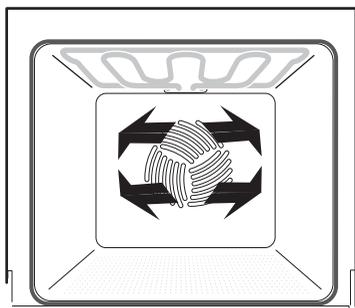
- Preparação individual de alimentos com calor seco e calor húmido (p. ex. carne).
  ► Durante o primeiro terço do tempo de preparação da carne, adicione vapor.

Aquecimento superior/inferior

Não colocar película aderente ou folha de alumínio no fundo do compartimento de cozedura. Isso provoca danos permanentes.

► Toque 1× no botão .
– Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 200 °C

O aquecimento superior/inferior é o modo de funcionamento convencional. O aquecimento é proveniente de elementos de aquecimento superiores e inferiores. Apenas é possível cozer e assar numa calha. Dependendo da calha utilizada, o aquecimento superior ou inferior torna-se mais ou menos eficaz.

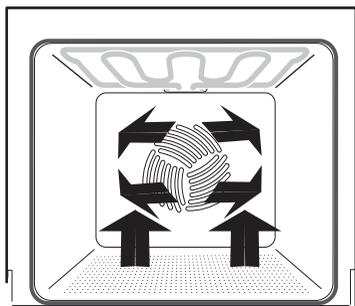
Particularmente adequado para assados suculentos e para cozer bolos, tartes, biscoitos, etc.

Ar quente circulante

► Toque 2× no botão ▭.
– Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 180 °C

Os elementos de aquecimento, situados por trás da parede posterior do compartimento de cozedura, aquecem o ar do compartimento de cozedura e o ventilador faz circular homogeneamente o ar quente do compartimento de cozedura. Desta forma, os alimentos recebem calor uniforme de todos os lados, permitindo a cozedura em duas calhas, em simultâneo, economizando energia.

Adequado para biscoitos, tartes flambée e bolos em duas calhas ou um assado na parte inferior e, em simultâneo, um gratinado na parte superior.

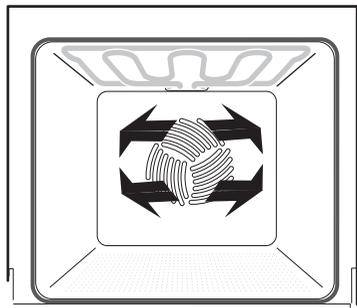
PizzaPlus

Não colocar película aderente ou folha de alumínio no fundo do compartimento de cozedura. Isso provoca danos permanentes.

► Toque 3× no botão ▭.
– Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 200 °C

Para além do ar quente circulante, liga-se o aquecimento inferior. Assim, a cozedura da base do alimento é mais intensa.

Particularmente adequado para pizas, tartes flambée, quiches, etc. numa calha.

Utilizar o tabuleiro original ou um tabuleiro redondo sobre a grelha.

Ar quente circulante húmido

► Toque 4x no botão ▭.
   – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 180 °C

Os elementos de aquecimento, situados por trás da parede posterior do compartimento de cozedura, aquecem o ar do compartimento de cozedura e o ventilador faz circular homogeneamente o ar quente do compartimento de cozedura. O vapor gerado durante o processo de cozedura é apenas extraído minimamente do compartimento de cozedura, a humidade própria do alimento é mantida. É possível cozer alimentos em simultâneo numa ou duas calhas.

Adequado para gratinados, empadões e massas levedadas.

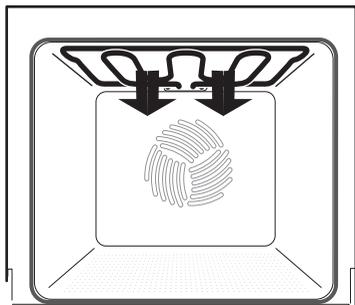
Coza a massa ou os bolos nas formas habituais ou sobre o tabuleiro original.

Grill de grande superfície

Utilizar a função grill apenas com a porta do aparelho fechada.

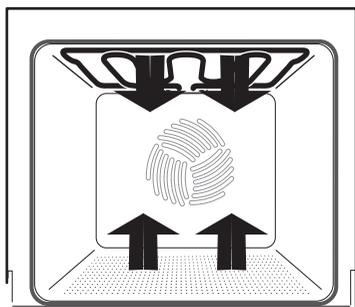
► Toque 5× no botão .
   – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 230 °C

O grill de grande superfície é adequado para tostar e gratinar alimentos.

Utilize a grelha para tostar alimentos com pouca altura e para servir de suporte para formas.

Durante a função grill, a transmissão de calor ocorre através de radiação de infravermelhos do elemento de aquecimento incandescente.

Cozinhar de maneira delicada

Não colocar película aderente ou folha de alumínio no fundo do compartimento de cozedura. Isso provoca danos permanentes.

► Toque 6x no botão ▭.

Cozinhar de maneira delicada é um processo de cozedura patenteado, com o qual a carne é cozinhada da forma mais delicada, com uma temperatura do compartimento de cozedura baixa, até ao ponto pretendido. Para obter indicações mais detalhadas, consulte o capítulo 'Cozinhar de maneira delicada'.

Exemplo de ajuste

O processo de é descrito através da cozedura de um pão.
As dicas de ajuste indicam:

Cozer profissional		°C	Calha	Tempo em min
Pão		200–230	2	35–50

▶ Coloque a massa do pão, já formada, no tabuleiro original e deixe levedar durante algum tempo.

▶ Coloque o tabuleiro original na calha **2** dentro do compartimento de cozedura frio.

Encher o recipiente de água

Encha o recipiente de água apenas com água potável, não com caldo, vinho ou semelhantes. Não utilize água destilada.

- Todos os modos de funcionamento com vapor necessitam que o recipiente de água esteja inserido no aparelho.
- Nos modos de funcionamento sem vapor, o recipiente pode permanecer no aparelho sem que o resultado de cozedura seja influenciado.

▶ Encha o recipiente de água com água potável e fria até à marcação «MAX 1,25 L» e coloque o mesmo na abertura prevista para o efeito.

Reabastecer água

Normalmente, o conteúdo do recipiente de água é suficiente para um processo de assadura.

No caso de necessitar de reabastecer água:

▶ Encha o recipiente de água no máx. com 0,5 l para que a água não transborde quando for rebombeada.

Seleccionar o modo de funcionamento

Ao cozer e assar gera-se calor. Perigo de queimadura!
Em primeiro lugar, leia o capítulo 'Indicações de segurança'.

- É possível seleccionar os modos de funcionamento sem vapor / / / / e , tocando uma ou mais vezes no botão .
- É possível seleccionar os modos de funcionamento com vapor / / e …, tocando uma ou mais vezes no botão . Neste exemplo, a função cozer profissional .
  - O símbolo está iluminado.
  - O símbolo °C pisca.
  - No indicador de temperatura pisca a temperatura do compartimento de cozedura proposta 210°.

A temperatura proposta corresponde à temperatura da fase com ar quente circulante. A temperatura da fase com vapor está ajustada de forma fixa.

► Rode o botão de ajuste OK até ser apresentada a temperatura pretendida. Neste exemplo 210°.
É possível alterar a temperatura do compartimento de cozedura proposta, desde que o símbolo °C, bem como o indicador de temperatura 210° estejam a piscar. Se os elementos de indicação já não estiverem a piscar, toque no botão °C.

Se, num período de aprox. 15 segundos, não se verificar uma alteração da temperatura do compartimento de cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente.

► Premindo o botão de ajuste OK, o aparelho inicia de imediato.
  - Enquanto a temperatura do compartimento de cozedura for inferior a 30 °C, o indicador de temperatura apresenta ---°.

Ao ser atingida a temperatura do compartimento de cozedura ajustada, é emitido em sinal sonoro simples.

Aquecimento rápido

A função de aquecimento rápido permite reduzir o pré-aquecimento. O aquecimento rápido é apenas possível nos modos de funcionamento ⌴ / ⊛ / ⊛ ou ⊛.

- ► Seleccione o modo de funcionamento pretendido e a temperatura do compartimento de cozedura.
- ► Mantenha o botão de ajuste ↙OK↘ premido durante 2 segundos.
  - – É emitido um sinal sonoro de aviso simples.
  - – No indicador de temperatura pisca «°».

Depois de atingida a temperatura do compartimento de cozedura ajustada, o aquecimento rápido é automaticamente desactivado e é emitido em sinal sonoro simples.

Controlar / alterar a temperatura do compartimento de cozedura

É possível controlar ou alterar a temperatura do compartimento de cozedura ajustada durante o funcionamento.

- ► Toque no botão °C.
  - – O símbolo °C pisca durante aprox. de 15 segundos.
  - – No indicador de temperatura pisca a temperatura do compartimento de cozedura ajustada 210°.
- ► Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, é possível alterar a temperatura do compartimento de cozedura.

Alterar o modo de funcionamento

O modo de funcionamento não pode ser alterado durante o funcionamento. Primeiro, o modo de funcionamento tem de ser terminado, tocando no botão ◯ e, em seguida, é possível seleccionar um novo modo de funcionamento.

Final do processo de cozedura

Ao abrir a porta do aparelho pode sair vapor ou ar quente.

O pão está bem cozido quando, ao dar-lhe uma pancada na parte inferior, se ouvir um som oco.

► Retire o pão cozido do compartimento de cozedura.

Desactivar

► Toque no botão ◯.
 – Os símbolos °C e apagam-se.
 – Em todos os modos de funcionamento com vapor, é possível reduzir o vapor.
 – Nesse processo de redução, é extraído vapor, de forma doseada, do compartimento de cozedura para o exterior, durante aprox. 1 minuto. Desta forma evita-se uma saída intensa de vapor quando se abre a porta do aparelho. Se desejar, pode abrir a porta aparelho imediatamente depois do funcionamento ter terminado.
 – Depois da desactivação do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar durante algum tempo.

O aparelho está completamente desligado quando nenhum dos símbolos estiver iluminado.

► O condensado e os resíduos alimentares existentes no fundo do compartimento de cozedura têm de ser totalmente limpos ou secos após cada processo de cozedura com vapor.

Esvaziar o recipiente de água

É possível que a água que se encontra no recipiente de água esteja quente.

Após a desactivação do aparelho, a água residual volta a ser bombeada para o recipiente de água.

► Depois de concluída a tarefa, retire e esvazie o recipiente de água.

Se a água residual não for imediatamente bombeada, isso pode dever-se ao seguinte motivo:
Por motivos de segurança, a água residual é apenas bombeada quando a sua temperatura for inferior a 80 °C.
É possível arrancar, a qualquer momento, um novo modo de funcionamento.

► Seque e volte a colocar o recipiente de água no aparelho.

► Deixe a porta do aparelho aberta, para que o compartimento de cozedura possa arrefecer e secar.

Utilização óptima

É possível que, em livros de receitas mais antigos, as temperaturas dos cozinhados e dos assados indicadas sejam demasiado altas e que as calhas recomendadas não sejam as mais adequadas para este aparelho. Nas dicas de ajuste pode obter dados para uma utilização eficiente.
Em caso de dúvida, oriente-se por esses dados. Nesse caso, tenha em consideração que os dados dessas tabelas são referentes a métodos de preparação convencionais e, por isso, podem ser apenas servir como valores de referência.

Temperatura do compartimento de cozedura com ar quente circulante

No modo cozer e assar com ar quente circulante, a temperatura do compartimento de cozedura tem de estar aprox. 20 °C mais baixa do que no modo de aquecimento superior e inferior. Muitas vezes, as receitas indicam apenas as temperaturas para o modo de aquecimento superior e inferior. Compare os dados indicados com aqueles das dicas de ajuste. Em caso de dúvida, seleccione uma temperatura mais baixa.

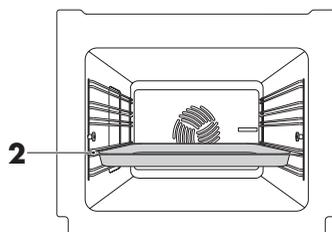
Quando um bolo ou um assado se apresentar dourado por fora mas ainda estiver mal cozido no interior, na maioria das vezes, é o resultado de uma temperatura do compartimento de cozedura demasiado elevada.

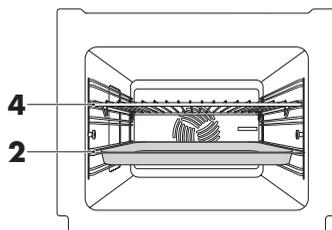
Cozer com ar quente circulante

Colocar as formas adequadas (tabuleiros redondos, formas de anel, formas para bolos, etc.) sobre a grelha. Para garantir uma circulação de ar optimizada, encoste os tabuleiros em aço inoxidável de origem até à parede posterior do compartimento de cozedura.

Com ar quente circulante, a selecção da calha correcta, reveste-se de especial importância.

Numa calha

- Coloque todos os alimentos que pretenda cozer – achatados ou mais altos – sobre o tabuleiro original ou sobre a grelha, na calha **2**

Em duas calhas

- Tabuleiro em aço inoxidável na calha **2** e o tabuleiro original na calha **4**
- Formas planas para bolos sobre o tabuleiro original na calha **2** e sobre a grelha na calha **4**

Poupar energia

- Evite abrir frequentemente a porta do aparelho.
- Ligue a iluminação apenas quando é necessário.
- Aproveite o calor residual: a partir de um modo de funcionamento seleccionado, com um tempo de 30 minutos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes. Excepções: soufflé, massa de biscuit, massa de choux e massa folhada.

Pré-aquecimento

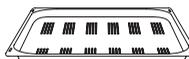
- Proceda ao pré-aquecimento do compartimento de cozedura apenas se tal for referido na receita ou nas dicas de ajuste.
- Para a função grill, recomenda-se um breve pré-aquecimento. Para isso, observe os tempos indicados nas dicas de ajuste.

Evitar sujidade

- Para reduzir os trabalhos de limpeza, quando é utilizada a função grill, pode forrar-se o fundo do tabuleiro original com folha de alumínio e colocar o mesmo na calha **1**.

Aplicação dos acessórios

- O posicionamento correcto dos alimentos no compartimento de cozedura é importante. Nas dicas de ajuste são indicadas as calhas correctas.

- O tabuleiro original serve de forma para, p. ex., tartes flambée e biscoitos e serve como suporte de formas para bolos, p. ex., ao cozer com a função , em 2 calhas ou, em conjunto com a grelha, como recipiente para recolher líquidos.
- Ao preparar alimentos ultracongelados como quiche ou pãezinhos que tapam apenas parcialmente o tabuleiro original, o tabuleiro pode deformar-se, especialmente com temperaturas elevadas. Nos tabuleiros rectangulares isto é normal e é impossível evitar que tal aconteça. Eventualmente, será mais difícil tirar o tabuleiro. Durante o arrefecimento, o tabuleiro volta a adquirir a sua forma original. Em alternativa, os alimentos referidos podem ser cozidos sobre a grelha, com papel para forno, ou num tabuleiro redondo.
- Se cortar os alimentos com facas muito afiadas ou com cortadores de piza (cerâmica, metal duro) no tabuleiro original, pode danificar a superfície do mesmo.

- Não utilize o tabuleiro original com a função .

- A grelha serve como suporte para assadeiras e formas para bolos, bem como para carne, piza congelada, etc.
- Utilize o tabuleiro original apenas na posição de utilização normal – não de forma inversa.

- Não utilize o tabuleiro em aço inoxidável com a função , pois o resultado do processo de cozedura não será satisfatório.
- O tabuleiro em aço inoxidável pode ser utilizado como um segundo tabuleiro, com a função .

- O recipiente de cozedura perfurado serve essencialmente para cozinhar legumes frescos ou congelados a vapor. Para cozinhar a vapor, coloque sempre o tabuleiro em aço inoxidável por baixo do recipiente de cozedura perfurado ou da grelha, para que este recolha eventuais resíduos alimentares e condensado.

Sensor de temperatura de núcleo

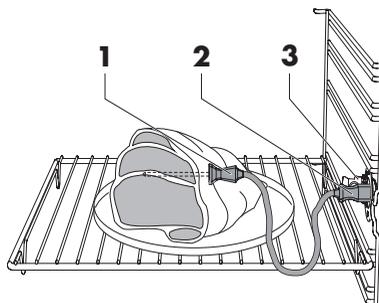
Pode apenas ser utilizado o sensor de temperatura de núcleo fornecido.
O sensor de temperatura de núcleo não pode ser limpo na máquina de lavar louça.

- Com a ajuda do sensor de temperatura de núcleo, o aparelho desliga-se automaticamente quando é alcançada a temperatura de núcleo pretendida. Pode encontrar as temperaturas adequadas do sensor de temperatura de núcleo nas dicas de ajuste.
- Também pode utilizar o sensor de temperatura de núcleo para medir apenas a temperatura de núcleo e desligar o aparelho manualmente.
- O sensor de temperatura de núcleo pode ser utilizado em todos os tipos de funcionamento.
- Se deixar o alimento no compartimento de cozedura depois de o desligar, a temperatura de núcleo ainda sobe um pouco, como resultado do calor residual. Este aspecto tem de ser tido em consideração, sobretudo na preparação de carne.

O sensor de temperatura de núcleo destina-se apenas à medição das temperaturas dos alimentos, numa faixa de medição entre os 30 °C e 99 °C.

Posicionamento do sensor de temperatura de núcleo

► Coloque a carne numa assadeira ou sobre a grelha.

► Se possível, coloque o sensor de temperatura de núcleo **1** no alimento em posição horizontal. A extremidade tem de situar-se mais ou menos no centro. Se possível, o sensor de temperatura de núcleo **1** deverá ficar totalmente coberto pelo alimento. Apenas assim é possível uma medição correcta.

As medições fiáveis na carne são apenas possíveis em peças sólidas e compactas. Se for necessário, ate a carne.

O sensor de temperatura de núcleo não pode estar em contacto com ossos e não pode ser inserido na gordura.

Em aves, o sensor de temperatura de núcleo deve ser inserido na parte interior da coxa.

A tomada para a ficha **3** do sensor de temperatura de núcleo encontra-se na parede esquerda do aparelho. A ficha e a tomada não têm corrente. Mantenha a ficha sempre limpa.

► Levante a cobertura e ligue a ficha **2** à tomada **3**.
   – Depois de ligar a ficha, o indicador de temperatura apresenta [- - 0] e o símbolo [⌁] ilumina-se.

Temperatura de núcleo

A temperatura de núcleo pode apenas ser ajustada quando o sensor de temperatura de núcleo está ligado.

Ajustar

► Toque 2× no botão °C.
- O símbolo pisca.
- A temperatura de núcleo proposta [70°] pisca.

► Rodando o botão de ajuste OK, defina a temperatura de núcleo pretendida. A temperatura de núcleo depende do alimento e do grau de cozedura pretendido. Consulte as dicas de ajuste.

Caso pretenda apenas medir a temperatura de núcleo, reponha a mesma até ser apresentado [- - 0].

► Seleccione o modo de funcionamento pretendido e a temperatura do compartimento de cozedura.

► Premindo o botão de ajuste OK, o aparelho inicia de imediato.
- A actual temperatura de núcleo é apresentada durante a cozedura.
- Enquanto a temperatura de núcleo for inferior a 30 °C, o indicador de temperatura apresenta [- - 0].

Controlar / alterar

► Toque 2× no botão °C.
- O símbolo pisca durante aprox. de 15 segundos.
- No indicador de temperatura pisca a temperatura de núcleo ajustada [70°].

► Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar a temperatura de núcleo.

Fim do processo de cozedura

- O aparelho desliga-se automaticamente, depois de atingida a temperatura de núcleo ajustada.
- Durante um minuto é emitido um sinal sonoro de aviso.
- O símbolo pisca.
- O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura de núcleo, p. ex. 70°.

► Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste OK.

Funções do relógio

Estão disponíveis as seguintes funções de relógio

- Relógio
- Temporizador (este pode ser sempre utilizado independentemente de todas as outras funções)
- Tempo de funcionamento (desactivação do aparelho comandada por tempo)
- Início retardado (activação e desactivação do aparelho comandada por tempo)

Ajustar e alterar a hora

► Toque nos botões 🔔 e ¦→| em simultâneo.
  – A hora ajustada, p. ex., 10:15 e o símbolo ⊙ piscam.

► Rode o botão de ajuste ↙OK↘ até ser apresentada a hora pretendida.

► Confirme a hora premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Com o aparelho desligado, a luminosidade da apresentação da hora é reduzida entre as 22:00 e as 06:00.

Não é possível ajustar a hora se estiver activada a função Início diferido. Neste caso é emitido um sinal sonoro de aviso duplo.

Temporizador

O temporizador funciona como um conta-minutos. Pode ser utilizado a qualquer momento e independentemente de outras funções.

Ajustar

▶ Toque no botão 🔔.
- O símbolo [🔔] pisca.
- No elemento de indicação direito pisca [0 '00].

▶ Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar o tempo.

É aplicado o ajuste

- até 10 minutos em incrementos de 10 segundos, p. ex., [9 '50] = 9 min 50 seg
- ao longo de 10 minutos em incrementos de minutos, p. ex., [1h 12] = 1 h 12 min

O tempo máximo é de 9 h 59 min

▶ O temporizador arranca de imediato se premir o botão de ajuste OK.
- O símbolo [🔔] está iluminado.
- É apresentado o tempo residual (desde que não tenha sido inserido nenhum tempo de funcionamento).

Decorrido o tempo ajustado, é emitida uma sequência de 5 breves sinais sonoros, ao longo de um minuto
- o símbolo [🔔] pisca.

▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste OK.

Controlar e alterar

▶ Toque no botão 🔔.
- O símbolo [🔔] pisca.
- O tempo residual em curso pisca.

▶ Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar o tempo.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

Desligar antes do tempo ajustado

▶ Toque no botão 🔔.
– O símbolo 🔔 pisca.
– O tempo residual em curso pisca.

▶ Rodando o botão de ajuste OK, defina o tempo para 0'00.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

Tempo de funcionamento

O tempo de funcionamento é o tempo durante o qual está activado um modo de funcionamento. Depois de decorrido o tempo de funcionamento, o aparelho desliga automaticamente o modo de funcionamento.

Ajustar

▶ Se necessário, pré-aqueça o compartimento de cozedura.

▶ Coloque a refeição dentro do compartimento de cozedura.

▶ Toque no botão ¦→|.
– O símbolo |→| pisca.
– O símbolo °C e o modo de funcionamento seleccionado estão iluminados.
– No elemento de indicação direito pisca o tempo de cozedura proposto para o modo de funcionamento seleccionado.

▶ Rodando o botão de ajuste OK, defina o tempo pretendido.

▶ Premindo o botão de ajuste OK, é iniciado o funcionamento.
– O símbolo do modo de funcionamento seleccionado está iluminado.
– Os símbolos °C e |→| estão iluminados.
– O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura do compartimento de cozedura.
– No elemento de indicação direito pisca o tempo de funcionamento em curso.

Exemplo: Seleccione o modo de funcionamento ⊛ e 180°.
Às 09:00, ajuste um tempo de funcionamento de 1 h e 15 min.
O aparelho desliga-se às 10:15.

Controlar e alterar

▶ Toque no botão ¦→|.

▶ A duração pode ser alterada rodando o botão de ajuste ↙OK↘.

▶ Confirme pressionando o botão de ajuste ↙OK↘.

Desligar antes do tempo ajustado

▶ Toque no botão ◯.

Decorrido o tempo de funcionamento

– Depois de decorrido o tempo ajustado, o aparelho desliga automaticamente o modo seleccionado.
– Durante um minuto é emitido um longo e contínuo sinal sonoro de aviso.
– O símbolo |→| pisca.
– O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura do compartimento de cozedura.

▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Início diferido

Esta função ajuda-o, quando uma refeição tiver de estar pronta a uma determinada hora e não puder ligar e desligar o aparelho nas horas necessárias. Para isso, ajuste o tempo de funcionamento e também a hora de desactivação. Desta forma, aparelho liga-se e desliga-se com diferimento.
Se for utilizado o sensor de temperatura de núcleo, tem de ser ajustado um tempo estimativo. Pode encontrar valores de referência nas dicas de ajuste. O aparelho liga-se com diferimento e, quando for atingida a temperatura de núcleo ajustada, desliga-se. Tenha em consideração que este processo pode ocorrer ligeiramente antes ou depois da hora de desactivação ajustada.

Alimentos facilmente perecíveis não devem permanecer muito tempo fora do frio.

Ajustar

▶ Coloque a refeição dentro do compartimento de cozedura, seleccione o modo de funcionamento pretendido e a temperatura do compartimento de cozedura.

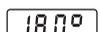
▶ Toque no botão ¦→|.
- O símbolo [|→|] pisca.
- O símbolo [°C] e o modo de funcionamento seleccionado estão iluminados.
- No elemento de indicação direito pisca o tempo de cozedura proposto para o modo de funcionamento seleccionado.

▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina o tempo pretendido.

▶ Volte a tocar no botão ¦→|.
- O símbolo [→|] pisca.
- No elemento de indicação direito pisca a hora actual mais o tempo de funcionamento.

▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina a hora de desactivação pretendida, para diferir o início.

A hora de desactivação pode ser diferida, no máximo, 23 h e 59 min.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
– Os símbolos |→| e →| estão iluminados.
– Até ao início automático, o aparelho mantém-se desligado.

Exemplo: Seleccione o modo de funcionamento e 180°.
Às 09:00, ajuste um tempo de funcionamento de 1 h e 15 min.
Ajuste a hora de desactivação para as 12:30.
O aparelho liga-se às 11:15 e, às 12:30 horas, volta a desligar-se.

Controlar e alterar

Durante o início diferido é possível controlar todos os ajustes. É apenas possível alterar a hora de desactivação.

▶ Toque 2× no botão ¦→|.
– O símbolo →| pisca.
– No elemento de indicação direito pisca a hora de desactivação.

▶ Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar a hora de desactivação.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

Desligar antes do tempo ajustado

▶ Toque no botão ○.

Atingida a hora de desactivação

– O aparelho desliga-se automaticamente, depois de decorrido o tempo de desactivação ajustado.
– Durante um minuto é emitido um longo e contínuo sinal sonoro de aviso.
– O símbolo |→| pisca.
– O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura do compartimento de cozedura.

▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste OK.

Dicas de ajuste

Em seguida, pode consultar as dicas para a preparação das refeições mais apreciadas. Os valores indicados para a duração de cozedura e a temperatura são valores de referência. Estes podem variar em função do tipo, qualidade, frescura, tamanho de corte e características do alimento.

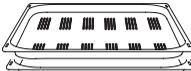
Cozinhar a vapor

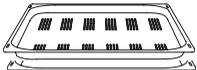
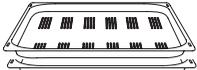
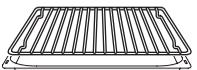
Coloque os alimentos dentro do compartimento de cozedura não pré-aquecido.

Legumes (frescos)	♨	°C	Tempo em min	Acessórios
Feijão verde	♨	100	35–45	
Brócolos, couve-flor			20–30	
Funcho			25–35	
Cenouras			20–30	
Batatas cortadas em pedaços, batatas cozidas			20–25	
Batatas inteiras, batatas com casca			30–45	
Ervilhas de quebrar			10–15	
Couve-rábano			15–30	
Maçarocas de milho			45–60	
Pimentos			10–15	
Couve-de-bruxelas			25–30	
Espargos			20–35	
Espinafres			7–10	
Aipo			25–30	
Curgete			10–20	

Acompanhamentos		**°C**	**Tempo em min**	**Acessórios**
Arroz + líquido		100	20–40	
Lentilhas + líquido			20–60	
Sêmola + líquido			10–15	

Carne		**°C**	**Tempo em min**	**Acessórios**
Fiambre (de acordo com o tamanho)		100	60–90	
Costelas, lombo de porco fumado			45–60	
Salsichão			30–45	

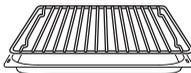
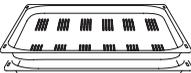
Carne e marisco		**°C**	**Tempo em min**	**Acessórios**
Filetes de peixe		80	10–20	
Peixe inteiro			20–30	
Bivalves		100		
Polvo			10–30	

Esterilizar/Conservas	♨	°C	Tempo em min	Acessórios
Cerejas	♨	80	30	
Pêras		90		
Pêssegos				
Ameixas				

Extracção de sumos	♨	°C	Tempo em min	Acessórios
Frutos (cerejas, uvas, etc.)	♨	100	no máx. 90	
Frutos silvestres (groselha negra, amoras, bagas de sabugueiro, etc.)				

Branquear	♨	°C	Tempo em min	Acessórios
Legumes p. ex., feijão verde, ervilhas, etc.	♨	100	ca. de 5	

Sobremesas	♨	°C	Tempo em min	Acessórios
Pudins flan	♨	90	25–30	
Flan			20–30	
Iogurte		40	5–6 h	

Regenerar

Coloque os alimentos dentro do compartimento de cozedura não pré-aquecido.

Os dados da função [símbolo] referem-se à regeneração simultânea em várias calhas.

Aquecer	[símbolo]	°C	Tempo em min	Acessórios
Aquecer refeições (1 prato)	[símbolo]	120	7–10	
Aquecer refeições (2–3 pratos)			8–12	
Preparação de refeições prontas			de acordo com os dados	

Descongelar	[símbolo]	°C	Tempo em min	Acessórios
Pão	[símbolo]	140–150	ca. de 20	
Spätzli, massa, arroz		120–130		
Carne, peixe, aves	[símbolo]	50	de acordo com o tamanho	
Legumes		100	de acordo com os dados	

Cozer profissional

Coloque os alimentos dentro do compartimento de cozedura não pré-aquecido.

Cozer profissional		°C	Calha	Tempo em min	Acessórios
Gugelhupf		190–200	2	30–40	
Alimentos de massa folhada (fresca ou congelada, com ou sem recheio, mas não tartes flambée)		190–210	2 2 + 4	20–35	
Pão		190–210	2	45–60	
Pãezinhos			2 2 + 4	25–35	

Bolos

Os dados da função referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Pré-aqueci-mento</th><th>Calha</th><th>Tempo em min</th></tr>
<tr><td>Bolo em forma cúbica de 25 cm</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="2">160–180</td><td rowspan="13">sim</td><td rowspan="3">2</td><td>50–70</td></tr>
<tr><td>Tarte de biscuit</td><td>30–40</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rolo de biscuit</td><td>210–220</td><td rowspan="2">7–10</td></tr>
<tr><td></td><td>190–200</td><td>2 + 4</td></tr>
<tr><td>Tarte de batata</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="2">170–180</td><td rowspan="3">2</td><td>55–60</td></tr>
<tr><td>Gugelhupf</td><td>50–55</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Massa tipo shortcrust com frutos</td><td>200</td><td rowspan="2">45–55</td></tr>
<tr><td></td><td>180–200</td><td>2 + 4</td></tr>
<tr><td>Tarte de Linz</td><td rowspan="4"></td><td rowspan="2">170–180</td><td rowspan="4">2</td><td>55–60</td></tr>
<tr><td>Bolos de especiarias</td><td>50–60</td></tr>
<tr><td>Bolo com queijo tipo quark</td><td>160–170</td><td>70–80</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Apfelstrudel</td><td>190–200</td><td rowspan="2">35–45</td></tr>
<tr><td></td><td>180–190</td><td>2 + 4</td></tr>
</table>

Bolinhos

Os dados da função ⊛ referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

	□	°C	Pré-aqueci-mento	Calha	Tempo em min
Folhadinhos	□	180–200	sim	2	15–20
	⊛	160–180		2 + 4	15–25
Croissants de fiambre	□	190–210		2	20–30
	⊛	170–180		2 + 4	
Bolinhos de massa levedada	□	180–200		2	15–25
	⊛	160–180		2 + 4	
Éclairs	□	200–220		2	
	⊛	180–200	não	2 + 4	20–35
Bolinhos de coco	□	160–170	sim	2	15–25
	⊛	150–160		2 + 4	
Bolachas de Natal Bolinhos com geleia	□	170–180		2	
	⊛	150–160		2 + 4	
Chräbeli Bolinhos de anis	□	140–150		2	20–30
	⊛			2 + 4	
Suspiros	□	90–100	não	2	60–120
	⊛			2 + 4	

Tarte flambée Piza

Os dados da função referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

Com frutos frescos ou congelados, que libertam muito sumo, verta a cobertura apenas depois de aprox. 15 a 20 minutos sobre a tarte flambée.

		°C	Pré-aqueci-mento	Calha	Tempo em min
Tarte flambée de frutos		170–190	sim	2	35–50
				2 + 4	
		200–210		2	
Piza (fresca)		190–210			17–25
		200–220		2 + 4	
Tarte flambée de legumes		170–190		2	35–50
				2 + 4	
		200–210		2	
Tarte flambée de queijos		170–190			30–45
		160–180		2 + 4	
		180–200		2	
Quiche		170–190			25–40

Trança de pão

Os dados da função [ventilador] referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

	[função]	°C	Pré-aqueci-mento	Calha	Tempo em min
Pão	[calor superior/inferior]	220–230	5 min	2	35–50
	[ventilador]	200–220		2 + 4	
Trança	[calor superior/inferior]	200–210		2	35–45
	[ventilador]	180–200		2 + 4	30–40
Bolo das rosas savarin Trança russa	[calor superior/inferior]	190–200	sim	2	35–40
	[ventilador]	170–190	5 min	2 + 4	

Empadão Gratinado

	[função]	°C	Pré-aqueci-mento	Calha	Tempo em min
Empadão doce / picante	[ventilador com humidade]	160–180	sim	2	30–50
Gratinado de batata com batata crua					
Soufflés de queijo	[ventilador]	150–170			45–60
Soufflés de chocolate		160–170			40–60

Carne

	[símbolo]	°C	Pré-aqueci-mento	Calha	Tempo em min	[símbolo] °C
Pá de vitela 7 cm de espessura	[símbolo]	190–200	sim	2	75–120	75–80
Pá de novilho 5,5 cm de espessura		200–210			80–100	
Pá de porco 6 cm de es-pessura, assada estufada		180–190			70–100	80–85
		210–220			100–120	
Pernil 9 cm de espessura						68–70
Rolo de carne 5 cm de espessura		190–210			60–90	75–80
Fleischkäse (bolo de carne)		180–200			45–60	
Filete em massa	[símbolo]	200–210	não		30–45	
4 salsichas tipo bratwurst	[símbolo]	230	3 min	5	15–20	

Cozinhar de maneira delicada, alourado

► Consulte também o capítulo 'Cozinhar de maneira delicada'.

	Ponto de cozedura	Programa	Valor proposto °C	Valor proposto h	Faixa de ajuste h	Calha
Naco de vitela	mal passado		60	3½	2½–4½	2
	no ponto		65			
Alcatra de vitela			67			
Lombo de vitela						
Filete de vitela	mal passado		55			
	no ponto		60			
Alcatra de novilho			65			
Pá de vitela			75			
Entrecôte, rosbife	mal passado		55			
	no ponto		60			
Alcatra de porco			67			
Lombo de porco						
Pernil de borrego	mal passado		63			
	no ponto		68			

Aves, Peixe

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Frango 4 metades		220–230	não	3	50–60
Filete de peixe com aprox. 600 g		180–200		2	15–25

Gratinar

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Tosta Hawaii		230	3 min	4	5–10
Legumes			não		5–15
Peixe					

Cozinhar com temperaturas reduzidas

		°C	Pré-aqueci-mento	Calha	Tempo em h	°C
Filete de novilho com 5 cm de espessura		80–90	sim	2	2–3	55–60
Rosbife com 5 cm de espessura					2½–3½	
Lombo de porco 5 cm de espessura		100–110			3–4	70–80

Cozinhar no Römertopf (assadeira em barro com tampa)

		°C	Pré-aque-cimento	Calha	Tempo em min	°C
Frango de 1 kg		220–230	não	2	60–70	85
Assado de 1 kg					90–100	80
Picado aprox. 800 g					40–50	

Desidratar Secar

É necessário monitorizar os processos de desidratação e secagem, uma vez que, em caso de secagem excessiva, existe perigo de incêndio!

- ► Utilize apenas frutos maduros, perfeitos e ervas aromáticas e cogumelos frescos.
- ► Coloque a fruta, as ervas aromáticas e os cogumelos lavados e cortados sobre a grelha forrada com papel para forno ou sobre o tabuleiro original e, em seguida, coloque-os na calha adequada.
- ► Nos processos de desidratação e secagem podem ser utilizados, no máximo, um tabuleiro original e uma grelha em simultâneo.
- ► Vire os alimentos em intervalos regulares, pois dessa forma seca mais homogeneamente.

Entale uma colher de pau entre a parte inferior do painel de comando e extremidade superior da porta do aparelho, para se obter uma abertura de aprox. 2 cm.

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em h
Maçãо com ou sem casca, cortada em gomos ou rodelas		70			12–13
Cogumelos em rodelas com aprox. 2 mm de espessura		50–60	não	2 2 + 4	4–5
Ervas aromáticas					1–1½

Cozinhar de maneira delicada

Indicações gerais

Cozinhar de maneira delicada é um processo de cozedura patenteado, com o qual a carne é cozinhada da forma mais delicada, a baixa temperatura, até ao ponto pretendido. A duração pode ser ajustada entre 2½ até 4½ horas. A temperatura do compartimento de cozedura é mantida baixa de modo consciente para assar a carne de maneira delicada na altura pretendida.

O ajuste da temperatura do compartimento de cozedura é realizado em função da temperatura de núcleo da carne, que é constantemente determinada pelo sensor de temperatura de núcleo. Neste caso, a temperatura do compartimento de cozedura é ajustada automaticamente após um decurso ideal de modo a que a carne esteja pronta na hora pretendida. A temperatura medida pela sonda na carne desempenha um papel importante na função assar de maneira delicada. Por esse motivo, é necessário colocar cuidadosamente o sensor de temperatura de núcleo.

Para a função assar de maneira delicada adequam-se especialmente nacos de carne magra e de boa qualidade. O peso deve situar-se entre as 500 e 2000 g e para obter um resultado óptimo a espessura não deve ser inferior a 4 cm. Por norma, aplica-se a regra: quanto mais tempo estiver a assar mais delicada e suculenta fica a carne. Isto aplica-se em especial aos nacos de carne com maior espessura. Os nacos de carne com mais nervos e gordura não são tão adequados para a função assar de maneira delicada.

- ► A carne pode ser temperada ou marinada conforme o gosto individual.
- ► Tempere a carne com sal apenas antes de começar a assar.
- ► Antes de começar a assar, remova as marinadas com ervas aromáticas, mostarda, etc., pois estas substâncias queimam com facilidade e podem deixar um sabor amargo.

Preparar carne

- Aqueça uma pequena quantidade de gordura numa frigideira.
- Aloure a carne em lume forte durante breves instantes (não deve exceder os 5 minutos).
- Em seguida, coloque a carne numa forma em vidro ou porcelana.
- Introduza o sensor de temperatura de núcleo na parte mais espessa da peça de carne, de modo a posicionar a extremidade da sonda no centro da peça de carne.
- Coloque a grelha na calha **2** e a assadeira com a carne alourada em cima da mesma.
- Ligue o sensor de temperatura de núcleo à tomada.

Seleccionar e iniciar a função cozinhar de maneira delicada

Nas dicas de ajuste pode encontrar tabelas para a função cozinhar de maneira delicada, que indicam a temperatura de núcleo para a peça de carne.

► Toque 6x no botão ▭.
– Os símbolos ⟋ / ♨ e |→| iluminam-se.
– No indicador de temperatura pisca a temperatura de núcleo proposta [70°].
– O elemento de indicação direito apresenta [3h 30], para um tempo de funcionamento de 3½.

► Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, é possível alterar a temperatura de núcleo proposta.

É possível alterar a temperatura de núcleo numa faixa entre os 50 °C e 90 °C.

► Rodando o botão de ajuste ¦→|, é possível alterar o tempo de cozedura proposto.

► Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina o novo tempo de cozedura.

É possível alterar o tempo de funcionamento num intervalo de 2½ a 4½ horas.

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste ↙OK↘.
– A função cozinhar de maneira delicada é iniciada.
– Os símbolos ⟋ / ♨ e |→| iluminam-se.
– No elemento de indicação direito pisca o tempo de funcionamento em curso.
– O indicador de temperatura apresenta a temperatura de núcleo.

Se o elemento de indicação esquerdo exibir [H 4], ligue o sensor de temperatura de núcleo.

Interromper

- Se, durante o processo, tocar no botão ◯ apenas pára a função cozinhar de maneira delicada.
  – O elemento de indicação esquerdo exibe [H 6].
- Para prosseguir, prima o botão de ajuste ↙OK↘.

Desligar antes do tempo ajustado

- Toque 2 vezes no botão ◯.

Fim

No fim da função assar de maneira delicada, ouve-se um sinal acústico prolongado e interrompido durante um minuto.

- O sinal acústico é desligado pressionando o botão de ajuste ↙OK↘.

Opção

Gaveta de aquecimento

Não guarde material inflamável na gaveta de aquecimento!

Se o seu aparelho estiver equipado com uma gaveta de aquecimento, pode utilizá-la para pré-aquecer a louça ou para manter refeições quentes, tapadas, durante pequenos períodos de tempo.

► Toque no botão [≋].
– O símbolo [≋] está iluminado.
– A gaveta de aquecimento está ligada.

► Volte a tocar no botão [≋].
– O símbolo [≋] apaga-se.
– A gaveta de aquecimento está desligada.

Dependendo do modo de funcionamento seleccionado, o tempo de aquecimento da louça pode variar.

A gaveta de aquecimento desliga-se automaticamente após 12 horas.

Cuidados e manutenção

Limpeza exterior

- ► Nunca limpe a superfície com produtos de limpeza ou agentes de limpeza para aço inoxidável abrasivos ou muito ácidos, bem como esfregões abrasivos, palha-de-aço, etc. Deste modo, a superfície pode ficar danificada.
- ► Se possível, remova imediatamente a sujidade ou os restos dos produtos de limpeza. Limpe a superfície apenas com um pano suave e humedecido em água com sabão (em caso de superfície metálica, no sentido do polimento) e volte a esfregar com um pano macio.

Gaveta do aparelho/Gaveta de aquecimento

Para uma limpeza simples é possível retirar a gaveta.

- ► Puxe a gaveta até ao batente, eleve-a ligeiramente e retire-a pela frente.

Limpeza dos acessórios

O sensor de temperatura de núcleo não pode ser limpo na máquina de lavar louça.

- A grelha e as calhas podem ser limpas na máquina de lavar louça.
- O tabuleiro original, o tabuleiro em aço inoxidável e o recipiente de cozedura perfurado podem ser limpos na máquina de lavar louça, todavia, o efeito antiaderente do tabuleiro original pode reduzir-se ao longo do tempo.
- Os resíduos de calcário do recipiente de água podem ser eliminados com produto de descalcificação disponível no mercado.
- Se a válvula do recipiente de água pingar descalcifique-a também. Se continuar a pingar, limpe o recipiente de água na máquina de lavar.

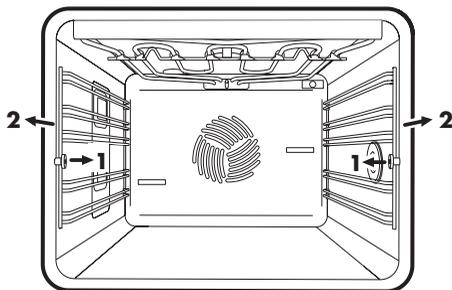
Limpeza do compartimento de cozedura

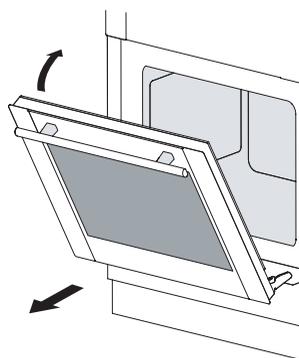
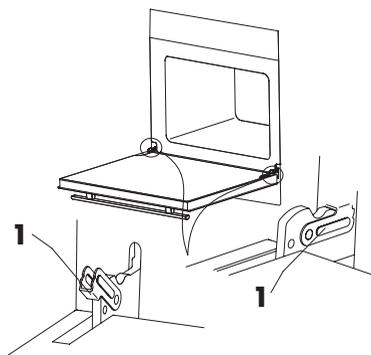
O sensor de temperatura e os elementos de aquecimento do compartimento de cozedura podem danificar-se facilmente. Não os dobre durante as tarefas de limpeza.

- ▶ O condensado e os resíduos alimentares existentes no fundo do compartimento de cozedura têm de ser totalmente limpos ou secos após cada processo de cozedura com vapor.
- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos como, p. ex., esponjas abrasivas, palha-de-aço, etc., pois estes danificam a superfície.
- ▶ Limpe a sujidade da porta do aparelho com um pano macio humedecido com água e detergente e seque com um pano macio seco.
- ▶ É mais fácil remover as sujidades ressequidas se, antes da limpeza, ligar o aparelho durante aproximadamente 30 minutos no modo [símbolo], a uma temperatura de 80 °C. Desta forma, as sujidades são amolecidas.

Depois de um determinado tempo de funcionamento, o compartimento de cozedura pode ficar ligeiramente baço. Isto não afecta as características de cozedura nem representa uma diminuição das capacidades do aparelho.

Retirar as calhas

- ▶ Desaparafuse a porca serrilhada **1**, localizada à frente, nas calhas, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- ▶ Puxe as calhas **2** lateralmente para fora do parafuso, e remova-as pela frente.
- ▶ Para a montagem, introduza as calhas nos furos da parede posterior do compartimento de cozedura e coloque-as sobre o parafuso. Aperte as porcas serrilhadas **1** no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto no parafuso.

Retire a porta do aparelho

- Abra totalmente a porta do aparelho.
- Em ambas as dobradiças, dobre os aros **1** dianteiros totalmente para baixo.
- Feche a porta do aparelho de forma que a mesma possa ser retirada por cima.
- Para montar a porta, desloque ambas as dobradiças, frontalmente, para dentro das aberturas.
- Abra totalmente a porta do aparelho e dobre os aros **1** para trás.

Substituir a lâmpada

Por motivos de segurança técnica, se a lâmpada estiver fundida, é necessário contactar o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.

Substituir a junta da porta

Por motivos técnicos de segurança, para substituir a junta da porta, é necessário contactar o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.

Descalcificação

Sempre que é gerado vapor existe uma sedimentação de calcário no gerador de vapor, dependendo da dureza da água local (ou seja, do teor de calcário da água). Um sistema no aparelho reconhece automaticamente quando é necessário efectuar uma descalcificação.

– No elemento de indicação pisca H 10.

O intervalo de descalcificação depende da respectiva dureza da água e da frequência de utilização. Com 4 cozinhados a vapor semanais, de 30 minutos e dependendo a dureza da água, é necessário descalcificar como descrito de seguida:

Dureza da água	Descalcificar após aprox.
muito macia	18 meses
média	9 meses
muito dura	6 meses

Recomendamos que a descalcificação seja realizada quando for exibida a indicação.
Se o aparelho não for descalcificado, deve contar-se com uma limitação da função do aparelho ou com danos no mesmo.

Produto de descalcificação adequado

Para a descalcificação, utilize exclusivamente o produto de descalcificação especialmente concebido para este aparelho, disponível em drogarias. Este produto permite uma descalcificação profissional e cuidadosa do seu aparelho.

Os produtos de descalcificação convencionais não são adequados, pois contêm aditivos com formação de espuma ou podem ter uma acção pouco eficaz.

Efectuar descalcificação

Por motivos de segurança, não é possível cancelar a descalcificação após o início.

A descalcificação pode ser realizada com a porta do aparelho aberta ou fechada. O aparelho tem de estar desligado.

- ▶ Pressione os botões e em simultâneo.
  - – No elemento de indicação pisca CAPr.
  - – Em seguida pisca H 5 no elemento de indicação.
- ▶ Retire e esvazie o recipiente de água. Coloque a totalidade do conteúdo do produto de descalcificação especial não diluído no recipiente de água.
- ▶ Volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  - – O elemento de indicação exibe CA 1.
  - – O aparelho permanece durante aprox. 30 minutos na fase de descalcificação.
  - – Em seguida pisca H 2 no elemento de indicação.
- ▶ Retire o recipiente de água, esvazie o produto de descalcificação e encha o recipiente com 1,2 l de água fria.
- ▶ Volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
  - – O elemento de indicação exibe CA 2.
  - – O aparelho está na fase de enxaguamento.

► Assim que piscar [H 2] no elemento de indicação, retire e esvazie o recipiente de água e volte a enchê-lo com 1,2 l de água fria.

► Volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
  – No elemento de indicação permanece apresentado [CA 2] ou [CA 3].

Dependendo do grau de sujidade do líquido bombeado, devem ser efectuados mais ciclos de lavagem.
  – No elemento de indicação pisca [CA 2] ou [CA 3].

► Se o elemento de indicação exibir [End], retire, esvazie e seque o recipiente de água.
  – A mensagem [End] apaga-se e a hora volta a ficar visível.

Resolução de falhas

O que fazer ...

... se no elemento de indicação H 1 piscar

Causa possível	Resolução
■ O recipiente de água não está colocado.	► Colocar o recipiente de água.

... se no elemento de indicação H 2 piscar

Causa possível	Resolução
■ O recipiente de água não tem água.	► Encher o recipiente de água e volte a colocá-lo no aparelho.
■ Durante a descalcificação.	► É necessário substituir a água.

... se no elemento de indicação H 3 piscar

Causa possível	Resolução
■ A porta do aparelho está aberta.	► Fechar a porta do aparelho.

... se no elemento de indicação H 4 piscar

Causa possível	Resolução
■ O sensor de temperatura de núcleo não está ligado.	► Ligar o sensor de temperatura de núcleo à tomada.

… se no elemento de indicação H 5 piscar

Causa possível	Resolução
■ A descalcificação foi seleccionada, mas não foi iniciada.	► Verter o produto de descalcificação específico não diluído no recipiente de água, introduzar o produto no aparelho e premir o botão de ajuste OK.

… se no elemento de indicação H 6 piscar

Causa possível	Resolução
■ A função cozinhar de maneira delicada é interrompida.	► Para retomar a função, proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK. ► Para interromper a função, toque no botão ◯.

… se no elemento de indicação H 10 piscar

Causa possível	Resolução
■ O vaporizador do aparelho está com calcário.	► Iniciar a descalcificação.

… se no elemento de indicação F xx piscar

Causa possível	Resolução
■ Diversas situações podem originar uma mensagem «F».	▶ Tocar no botão ○ para confirmar a indicação da falha. ▶ Interromper a alimentação eléctrica durante aprox. de 1 minuto. ▶ Voltar a restabelecer a alimentação eléctrica. ▶ Se a indicação voltar a ser apresentada, anote o número do erro. De seguida, interromper a alimentação eléctrica. ▶ Contactar a Assistência Técnica.

… o elemento de indicação U 2 indica

Causa possível	Resolução
■ Falha na alimentação eléctrica.	▶ Interromper a alimentação eléctrica. ▶ Solicitar a verificação da instalação eléctrica por parte de um técnico credenciado.

… se o aparelho não funcionar e todas os elementos de indicação estiverem apagados

Possível causa	Eliminação
■ O fusível ou o corta-circuito automático da habitação está queimado ou disparou.	▶ Substituir o fusível. ▶ Voltar a ligar o corta-circuito automático.
■ O fusível ou o corta-circuito automático dispara múltiplas vezes.	▶ Ligar à assistência técnica.
■ Interrupção da alimentação de energia eléctrica.	▶ Verificar a alimentação de energia eléctrica.

… se, durante o funcionamento, se ouvirem ruídos

Causa possível	Resolução
■ Os ruídos de funcionamento podem ocorrer durante todo o funcionamento (p. ex., através da comutação da válvula durante a geração de vapor).	Estes ruídos são normais. Não é necessário tomar nenhuma medida.

… se, depois da conclusão de um processo de cozedura não for bombeada água durante um período de tempo prolongado

Causa possível	Resolução
■ Por motivos de segurança, a água do gerador de vapor é apenas bombeada quando a sua temperatura for inferior a 80 °C.	▶ Se ainda existir água fria suficiente no recipiente de água, esta é automaticamente bombeada para o gerador de vapor. Assim, o gerador de vapor é arrefecido. ▶ Se já não existir água fria suficiente no recipiente de água, é necessário aguardar que o gerador de vapor arrefeça (este processo pode demorar até 30 minutos). Caso se pretenda prosseguir com o funcionamento, é possível fazê-lo sem qualquer problema.

… se a iluminação não funcionar

Causa possível	Resolução
■ A lâmpada está fundida.	▶ Por motivos de segurança técnica, se a lâmpada estiver fundida, é necessário contactar o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.

… se, ao utilizar a função grill, verificar a formação intensa de fumo

Causa possível	Resolução
■ Os alimentos estão demasiado próximos dos elementos de aquecimento.	▶ Verificar se a calha seleccionada corresponde àquela especificada nas dicas de ajuste.
■ A temperatura do compartimento de cozedura está demasiado elevada.	▶ Reduzir a temperatura do compartimento de cozedura.

Após uma interrupção da energia eléctrica

Após uma interrupção da energia eléctrica, 12:00 pisca na indicação direita.

Acerto da hora

▶ Toque nos botões 🔔 e ¦→| em simultâneo.

▶ Altere as horas rodando o botão de ajuste OK.

▶ Confirme pressionando o botão de ajuste OK.

■ Os ajustes do utilizador são mantidos.

■ Se ocorrer uma interrupção da energia eléctrica durante a função assar de maneira delicada, não é possível continuar.

■ Se ocorrer uma interrupção da energia eléctrica durante a descalcificação:

▶ Rode ou toque no botão de ajuste OK.

– A descalcificação é retomada automaticamente e a fase interrompida é repetida.

Dicas e truques

Acerca do cozinhar a vapor

Na função [symbol] a 100 °C, podem ser cozinhadas diversas refeições em simultâneo. Pode, p. ex., cozinhar arroz e leguminosas simultaneamente com legumes cujo tempo de cozedura é semelhante e, deste modo, poupar energia e louça.

Os cereais (como, p. ex., arroz ou painço) e as leguminosas (como, p. ex., lentilhas ou feijão) podem ser cozidos directamente com a quantidade de líquido adequada na louça de serviço apropriada.

Alimento	Peso do alimento	Adição aprox. de líquido (de acordo com a necessidade da consistência)
Arroz	100 g	1½ dl (água com sal, caldo, etc.)
Painço	100 g	1½–2 dl
Sêmola	100 g	2–3 dl
Lentilhas	100 g	2–3 dl
Feijão verde	100 g	3 dl

- Para cozinhar a vapor, coloque sempre o tabuleiro em aço inoxidável por baixo do recipiente de cozedura perfurado ou da grelha, para recolher eventuais resíduos dos alimentos e condensado que eventualmente possam cair.
- Recomenda-se que tempere os legumes com sal apenas depois da cozedura a vapor.

Acerca de aquecer alimentos cozinhados

As refeições que são aquecidas com [símbolo] podem ser distribuídas directamente sobre um prato resistente ao calor (normalmente porcelana, vidro apropriado ou semelhante, excepto plástico).

Com este tipo de funcionamento, os alimentos não têm de ser tapados. Durante a função aquecer alimentos cozinhados, é adicionado vapor, impedindo que as refeições sequem.

Quanto maior for o volume das refeições preparadas durante o aquecimento de alimentos cozinhados, mais baixa deve ser a temperatura do compartimento de cozedura seleccionada. Deste modo, evita-se um efeito de secagem ligeiro na superfície (na duração mais prolongada).

Com [símbolo], é fácil descongelar pão ou alimentos que contêm amido, como arroz ou massas.

A carne ou o peixe devem ser descongelados a uma temperatura muito baixa [símbolo] 50 °C, para evitar que comecem a ser cozidos.

Acerca do cozer profissional

Deixe o pão, pãezinhos ou outros alimentos de massa levedada levedar durante mais pouco de tempo. Na maioria dos casos, 10 minutos são suficientes. Em seguida, empurre a massa colocada no tabuleiro original para dentro do compartimento de cozedura frio e coza com a função [símbolo].

Os alimentos de massa levedada ou massa folhada, que são cozinhados na função cozer profissional, não necessitam de ser pincelados (como, p. ex., com ovo, natas, etc.). Graças à função cozer profissional, forma-se uma crosta bonita e brilhante.

Durante a fase com vapor, não se pode abrir a porta do aparelho. A entrada de ar frio prolonga a fase com vapor e o pão pode ser exposto ao vapor em excesso. Neste caso, ele adopta uma forma mais plana.

Para obter uma crosta bonita e estaladiça, aplica-se a regra básica: quanto mais pequeno for o alimento, mais alto deve ser o ajuste da temperatura da fase com ar quente circulante. Geralmente, o ajuste ideal da temperatura é maior no caso de pãezinhos do que num pão individual.

Os bolos ou o assado têm um aspecto exterior óptimo. Contudo, no interior ainda estão mal cozidos

- A temperatura do compartimento de cozedura pode apenas reduzir o tempo de cozedura ou assadura de forma condicionada (exterior cozido, interior cru). Reduza ligeiramente a temperatura do compartimento de cozedura e prolongue o tempo de cozedura de forma correspondente.

O bolo murcha

- Compare os seus ajustes com aqueles especificados nas dicas de ajuste.
- Reduza a temperatura do compartimento de cozedura em 10 °C e, se necessário, seleccione um tempo de cozedura mais longo.
- Coza a massa imediatamente após a conclusão da sua preparação. Observe os tempos de mistura da receita. Na massa de biscuit, p. ex., misture/bata as gemas e as claras durante mais tempo.
- Verifique a receita, p. ex., se demasiado fermento pode constituir um problema.

A cor dos bolos é irregular

- Algumas irregularidades de cor são normais. Com uma temperatura mais reduzida é possível atingir uma cor mais uniforme. Se necessário, reduza ligeiramente a temperatura do compartimento de cozedura e prolongue o tempo de cozedura de forma correspondente.
- Ao utilizar o modo cozer com ar quente circulante, verifique se as calhas utilizadas correspondem àquelas especificadas nas dicas de ajuste.
- Não coloque as formas ou bolos com maior altura à frente da parede posterior do compartimento de cozedura.

Num dos tabuleiros, os bolos estão mais claros do que no outro

- Os bolos introduzidos ao mesmo tempo no aparelho não cozem em simultâneo. Se necessário, prolongue o tempo de cozedura do tabuleiro com os bolos mais claros.

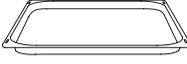
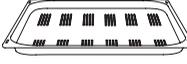
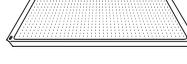
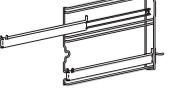
Medição da temperatura do compartimento de cozedura com o termómetro próprio

- A medição da temperatura do compartimento de cozedura é realizada com o aparelho vazio, em conformidade com uma norma internacional. As medições próprias podem ser imprecisas e não se destinam à verificação da precisão da temperatura.

Acessórios e peças de substituição

Nas encomendas indique sempre o n.º do modelo e a designação correcta do aparelho.

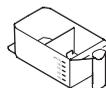
Acessórios

	C × L × A [mm]
Tabuleiro original	430 × 345 × 30
Tabuleiro em aço inoxidável	430 × 345 × 25
Recipiente de cozedura perfurado	430 × 345 × 25
Grelha	430 × 345 × 26
Par de tabuleiros não perfurados para biscoitos	430 × 351 × 13
Par de tabuleiros perfurados para biscoitos	430 × 351 × 13
Recipiente de cozedura perfurado, aço inoxidável ⅓ GN	177 × 325 × 40
Recipiente de cozedura não perfurado, aço inoxidável ⅓ GN	177 × 325 × 40
Calha telescópica	

Peças de substituição

Sensor de temperatura de núcleo

Porcas serrilhada

Livro de receitas

Recipiente da água

Dados técnicos

Ligação eléctrica

Tensão de entrada	400 V 2N~ 50 Hz
Potência	Valor de entrada 3700 W
Disjuntor	10 A

Potência térmica

Ar quente circulante	2200 W
Aquecimento superior	1200 W
Aquecimento inferior	1250 W
Grill	1500 W
Gerador de vapor	1400 W
Gaveta de aquecimento*	400 W

* Opcional

Conceito de segurança

Desde que seja assegurada a alimentação eléctrica, o aparelho é continuamente monitorizado pelo comando electrónico. As falhas que ocorrem são apresentadas no elemento de indicação.

Indicação geral

Carga máxima 3 kg

Nota para os laboratórios de controlo

As medições para a declaração de conformidade conforme a norma EN 50304 devem ser realizadas com o modo de funcionamento ar quente circulante húmido.

Eliminação

Embalagem

- O material de embalagem (cartão, película de polietileno e o esferovite) está identificado e, se possível, deve ser reciclado e eliminado de forma ecológica.

Desinstalação

- Desligue o aparelho da rede eléctrica. Nos aparelhos com instalação fixa, esta tarefa deve ser realizada por um electricista credenciado!

Segurança

- Para evitar acidentes causados por uma utilização incorrecta, especialmente por parte de crianças, deve proceder-se à imobilização do aparelho.
- Tire a ficha da tomada ou solicite a desmontagem da ligação por parte de um electricista. Em seguida, corte o cabo de alimentação do aparelho.

Eliminação

- O aparelho antigo não é um resíduo sem valor. Através de uma eliminação correcta, as matérias-primas voltam a ser utilizadas através da reciclagem.
- A placa de características do aparelho ostenta o símbolo . Este indica que não é permitido eliminar o aparelho em conjunto com os resíduos domésticos normais.
- A eliminação tem de ser realizada mediante a observação dos regulamentos locais de eliminação de resíduos.
  Para obter mais informações acerca do tratamento, valorização e reutilização do produto, contacte as entidades competentes do seu município, o centro de recolha selectiva local para resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o aparelho.

Índice remissivo

Serviço de reparações

O Capítulo 'Resolução de falhas' ajuda-o a resolver pequenas falhas de funcionamento.
Desta forma, evita chamar um técnico de assistência e os custos daí resultantes.

Se nos contactar, no seguimento de uma falha de funcionamento ou encomenda, refira sempre o número de fabrico (FN) e a designação do aparelho. Registe os respectivos dados neste documento, bem como no autocolante de assistência fornecido com o aparelho. Cole o mesmo num local de fácil visibilidade ou na sua agenda telefónica.

FN		Aparelho	

Pode encontrar estes dados na garantia, na factura original e na placa de características do aparelho.

► Abra a porta do aparelho.
  – A placa de características está situada no lado esquerdo da parede lateral.

Manual de instruções breve

Em primeiro lugar, leia as indicações de segurança referidas neste manual de instruções!

Acerto da hora

- Toque nos botões e em simultâneo.
- Altere as horas rodando o botão de ajuste OK.
- Confirme pressionando o botão de ajuste OK.

Seleccione o modo de funcionamento

- Rode o botão ou as vezes necessárias, até ser apresentado o modo de funcionamento pretendido.
- Rodando o botão de ajuste OK, defina a temperatura do compartimento de cozedura.
- Inicie premindo o botão de ajuste OK.

Desligar o aparelho

- Toque no botão .

Ajustar o temporizador

- Toque no botão .
- Altere o tempo rodando o botão de ajuste OK.

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, 6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

J758.355-0